

料理名 ナスピザ

アピールポイント：ピザの生地をナスにしたところ



【材料】

- ・ナス ・玉ねぎ ・ピーマン ・ベーコン ・ケチャップ ・チーズ
- ・ねぎ ・オリーブオイル

作り方

- ①ナスは3cm厚さの輪切りにする。
- ②玉ねぎとピーマンはうすくスライスし、ベーコンもスライスする。
- ③フライパンに多めのオリーブオイルを熱し、ナスを焼く。
- ④色付いたらうら返し、ナスの上にケチャップをぬり玉ねぎとピーマン、ベーコン、チーズをのせ、フタをしめ蒸し焼きにする。
- ⑤チーズが溶けてきたらフタを外して火を止める。
- ⑥切ったねぎをかけて完成。